

Manual del Propietario

PARA EL HORNO DE COCCIÓN RÁPIDA TURBOCHEF i5™



Para obtener información, llame al
800.90TURBO
o al
+1 214.379.6000

La información que aparece en este manual es importante para la instalación, uso, mantenimiento y reparación adecuados de este horno. Siga estos procedimientos e instrucciones para poder obtener resultados de horneado satisfactorios y años de servicio sin problemas.

Los errores, descriptivos, tipográficos o de ilustraciones, están sujetos a correcciones. Las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.

Lea atentamente este manual y consérvelo para referencia futura.

Contenido

El modo Info

El Modo Edit [editar]

Instrucciones de seguridad

Respete estrictamente las siguientes precauciones de seguridad para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendio, lesión, daño al horno o a bienes materiales cerca del horno o posible exposición a excesiva energía de microondas.

Información general de seguridad

- ✔ Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.
- ✔ Lea y siga las precauciones específicas de "Precauciones para evitar la posible exposición a excesiva energía de microondas" que se encuentran en la página ii.
- ✔ Este aparato debe estar conectado a tierra. Conecte solo a un tomacorriente con la conexión a tierra apropiada. Vea las "Instrucciones para la conexión a tierra" que se encuentran en la página ii.
- ✔ Instale o coloque este aparato solo conforme a las instrucciones de instalación provistas.
- ✔ Algunos productos como huevos enteros y contenedores sellados (por ej., frascos de vidrio cerrados) pueden explotar y no deben calentarse en este horno.
- ✔ Use este aparato solo para los usos indicados según se describe en este manual.
- ✔ Este aparato debe recibir servicio solo a través del personal de servicio calificado. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado para hacerlo examinar, reparar o ajustar.
- ✔ Mantenga el cable eléctrico alejado de las superficies calientes.
- ✔ Use solo utensilios aptos para usar en hornos de microondas.
- ✔ El contenido de los biberones y frascos de comida para bebés debe revolverse o agitarse y debe verificarse la temperatura antes del consumo, con el fin de evitar quemaduras.
- ✔ Los líquidos, tales como agua, café o té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin parecer que estén hirviendo. No siempre hay burbujas o ebullición visible cuando se saca el contenedor del horno de microondas. ESTO PODRÍA HACER QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES HIERVAN REPENTINAMENTE CUANDO SE MUEVA EL CONTENEDOR O SE INSERTE UN UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.
- ✘ NO permita que niños usen este aparato.
- ✘ NO use agentes químicos corrosivos ni vapores en este aparato - no está diseñado para uso industrial ni de laboratorio.
- ✘ NO opere este aparato si tiene el cable o enchufe dañado, si no está funcionando en forma apropiada, o si se ha dañado o caído. Vea Reemplazo del cable de alimentación en la página ii.
- ✘ NO cubra ni bloquee las aperturas de este aparato.
- ✘ NO almacene este aparato en exteriores.
- ✘ NO use este producto cerca del agua (por ej., cerca de un fregadero, en un subterraneo húmedo o cerca de una piscina).
- ✘ NO sumerja el cable o enchufe en el agua.
- ✘ NO permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o del mostrador.
- ✘ NO use chorros de agua para limpiar. Consulte la sección de Mantenimiento (páginas 6-7) para ver los procedimientos de limpieza apropiados.

Reducir el riesgo de incendio

- ✔ Retire los amarres de alambre de las bolsas de papel o plástico que se usan para facilitar cocinar en el horno.
- ✔ Si se inflaman los materiales dentro del horno, mantenga cerrada la puerta del horno, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación eléctrica en la caja de fusibles o en el panel disyuntor.
- ✔ Si se observa humo, apague o desenchufe el horno. Mantenga la puerta cerrada para poder ahogar las llamas.
- ✘ NO use la cavidad de cocción para fines de almacenamiento.
- ✘ NO Cueza en exceso los alimentos. Preste atención cuidadosamente al horno si colocó dentro del horno papel, plástico u otro material combustible para facilitar la cocción.
- ✘ NO deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no esté en uso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones para la conexión a tierra

Este aparato debe estar conectado a tierra. En caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de un choque eléctrico proporcionando un alambre de escape para la corriente eléctrica. Este horno está equipado con un cable que tiene un alambre de conexión a tierra con un enchufe con conexión a tierra, el cual debe enchufarse en un tomacorriente que esté debidamente instalado y conectado a tierra. Consulte a un electricista o técnico de servicio calificado en cuanto a seguir las instrucciones de puesta a tierra o si tiene dudas de que el aparato esté debidamente conectado a tierra.

x NO use un cable de extensión. Si el cable eléctrico es demasiado corto, haga que un electricista o técnico de servicio calificado instale un tomacorriente cerca del aparato.

 ADVERTENCIA: La mala conexión a tierra puede causar un riesgo de choque eléctrico.

Reemplazo del cable de alimentación

Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarlo el fabricante, su agente de servicio, o alguna personal con calificaciones similares.

Precauciones para evitar la posible exposición a excesiva energía de microondas

(a) No intente operar este horno con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede causar la exposición peligrosa a la energía de microondas. Es importante no pasar por alto ni alterar los enclavamientos de seguridad.

(b) No coloque objetos entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule tierra o residuo de limpiadores en las superficies de sello.

(c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que se cierre la puerta del horno debidamente y que no haya daños a: (1) La puerta (doblada), (2) bisagras y pestillos (rotos o sueltos), (3) sellos de la puerta y superficies de sellado.

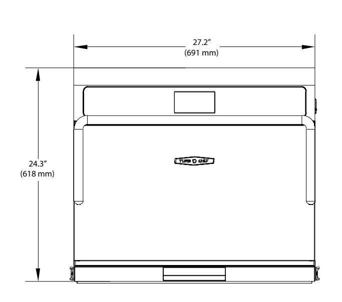
(d) Nadie que no sea personal de servicio calificado debidamente debe ajustar o reparar el horno.

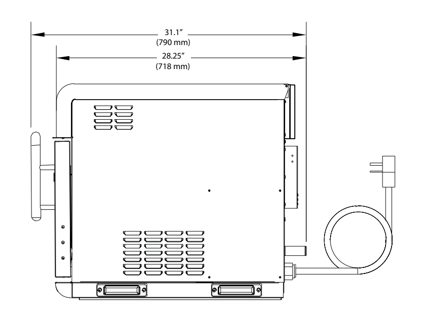
Consideraciones de interferencia de radiofrecuencia

El horno i5 genera señales de radiofrecuencia. Este dispositivo ha sido probado y se determinó que cumple con las partes aplicables de los requisitos de la FCC, apartado 18, y los requisitos de protección de la Directriz del Consejo 89/336/EEC en la aproximación de las leyes de los Estados miembros en relación a la compatibilidad electromagnética al momento de la fabricación. Sin embargo, algunos equipos con sensibilidad a las señales bajo estos límites pueden experimentar interferencia.

Si su equipo sufre de interferencia:

- ✔ Aumente la separación física entre este horno y el equipo sensible.
- ✔ Si el dispositivo sensible se puede conectar a tierra, hágalo siguiendo las practicas de conexión a tierra aceptadas.
- ✔ Si se ven afectados los micrófonos activados con batería, asegúrese que las baterías estén completamente cargadas.
- ✔ Si es posible mantenga el equipo sensible en un circuito eléctrico separado.
- ✔ Tienda los cables de intercomunicadores, cables de micrófonos o cables de altoparlantes lejos del horno.





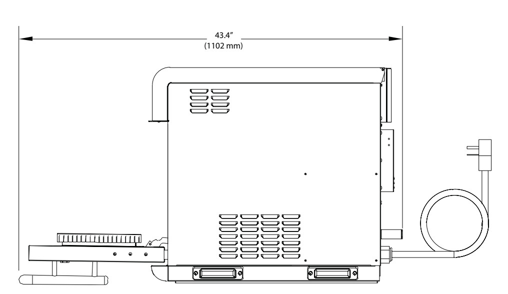


Figura 1: Dimensiones del horno i5

Teoría de operación

El horno de cocción rápida i5 combina aire impulsado controlado precisamente y energía de microondas para crear velocidades de transferncia de calor más altas que los hornos convencionales. Las microondas lanzadas de arriba y el aire impulsado se revuelven para asegurar la distribución pareja del calor, mientras el aire impulsado entra a la cavidad desde arriba y abajo, generado por motores dobles controlados independientemente del soplador. La combinación de esta tecnología con el tamaño de la cavidad de cocción permite una mayor producción que otros hornos por lotes.

Este manual incluye instrucciones para instalar, limpiar y operar el horno i5. Si tiene preguntas que no se mencionan en este manual, póngase en contacto con el Servicio al Cliente (800.90TURBO, +1 214-379-6000) o con su Distribuidor Autorizado.

Certificaciones

cULus, UL EPH, TÜV, CE, FDA









Dimensiones

Dimensiones del horno
Altura: 24.3” (618 mm)
Ancho: 27.2” (691 mm)
Profundidad (puerta cerrada): 28.25” (718 mm)
Profundidad (puerta abierta): 43.4” (1102 mm)
Peso: 275 lb. (125 kg)

Dimensiones de la cavidad de cocción
Altura: 10” (254 mm)
Ancho: 24” (610 mm)
Profundidad: 16” (406 mm)
Volumen: 2.22 pies^3 (63 litros)

Distancias
Arriba: 16” (406 mm)
Lados: 2” (51 mm)

Construcción del horno

Exterior
- Acero inoxidable de dos tonos al frente, arriba y a los lados
- Recipiente para grasa removible de acero inoxidable 304
- Manija ergonómica de la puerta
- Sello de caucho para montaje superficial
- Manijas laterales para levantar

Interior
- Interior de acero inoxidable 304
- Cámara de cocción totalmente aislada
- Rejilla removible con opción de ajuste doble
- Placas jetplates arriba y abajo

Especificaciones eléctricas

TurboChef recomienda un disyuntor Tipo D para todas las instalaciones fuera de los EE.UU.

Monofásico

Modelo i5 US (i5-9500-1)*
208/240 VCA, 60 Hz, 48 Amperios
Entrada máx: 9500/11500 vatios
Enchufe: NEMA 6-50P

Modelo i5 BK (i5-9500-6-BK)
220 VCA, 60 Hz, 48 Amperios
Entrada máx: 10000 vatios
Enchufe: IEC 309, 3 patillas

Modelo i5 LA (i5-9500-7-LA)
220 VCA, 60 Hz, 48 Amperios
Entrada máx: 10000 vatios
Enchufe: NEMA 6-50P

Modelo i5 UK (i5-9500-2-UK)
230 VCA, 50 Hz, 48 Amperios
Entrada máx: 10000 vatios
Enchufe: IEC 309, 3 patillas

Modelo i5 JK (i5-9500-8-JK) - 50 Hz
(i5-9500-10-JK) - 60 Hz
200 VCA, 50 ó 60 Hz, 46 Amperios
Entrada máx: 9000 vatios
Enchufe: Marcado PSE, 3 aspas

Multifásico

Modelo i5 DL (EUA) (i5-9500-14-DL)*
208/240 VCA, 60 Hz, 30 Amperios
Entrada máx: 9500/11500 vatios
Enchufe: NEMA 15-30P

Modelo i5 BD (i5-9500-16-BD)
220 VCA, 60 Hz, 28 Amperios
Entrada máx: 10000 vatios
Enchufe: IEC 309, 4 patillas

Modelo i5 LD (i5-9500-15-LD)
220 VCA, 60 Hz, 28 Amperios
Entrada máx: 10000 vatios
Enchufe: NEMA 15-30P

Modelo i5 EW (i5-9500-4-EW)
400 VCA, 50 Hz, 19 Amperios
Entrada máx: 10000 vatios
Enchufe: IEC 309, 5 patillas

Modelo i5 AU (i5-9500-5-AU)
400 VCA, 50 Hz, 19 Amperios
Entrada máx: 10000 vatios
Enchufe: Clipsal 5 patillas

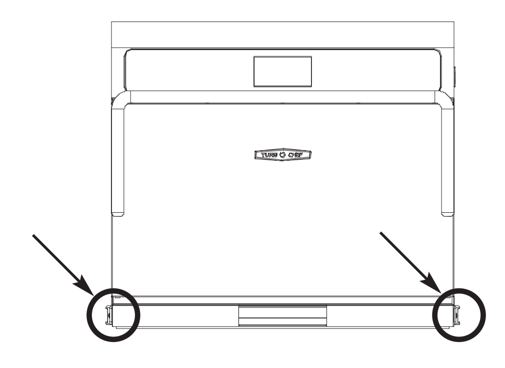
Modelo i5 KW (i5-9500-12-KW)
400 VCA, 60 Hz, 19 Amperios
Entrada máx: 10000 vatios
Enchufe: IEC 309, 5 patillas

Modelo i5 ED (i5-9500-3-ED)
230 VCA, 50 Hz, 28 Amperios
Entrada máx: 10000 vatios
Enchufe: IEC 309, 4 patillas

Modelo i5 SD (i5-9500-13-SD)
230 VCA, 60 Hz, 28 Amperios
Entrada máx: 10000 vatios
Enchufe: IEC 309, 4 patillas

Modelo i5 JD (i5-9500-9-JD) - 50 Hz
(i5-9500-11-JD) - 60 Hz
200 VCA, 50 ó 60 Hz, 25 Amperios
Entrada máx: 10000 vatios
Enchufe: Marcado PSE, 4 aspas

* En los modelos de Norteamérica se incluye un sensor de voltaje que detecta 208 ó 240 VCA. El sensor de voltaje no compensa en caso de instalaciones con falta de voltaje o sobrevoltaje.



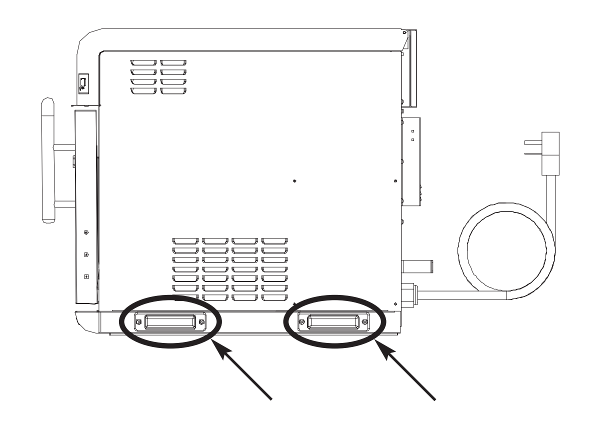


Figura 2: Ubicaciones de los agarres

 Instale o coloque este aparato solo conforme a las instrucciones a continuación.

Instrucciones de desempaque

1. Saque el horno del empaque.
2. Antes de descartar el empaque, revise totalmente en busca de accesorios, artículos consumibles, y literatura adicional.
3. Descarte el empaque.
4. Revise la cavidad de cocción totalmente en busca de accesorios, artículos consumibles y literatura adicional.
5. Descarte todo empaque de la cavidad de cocción.

Levantar y colocar el horno

 ADVERTENCIA: El horno pesa aproximadamente 275 lb. (125 kg). Nunca levante con menos de dos personas.

 ADVERTENCIA: Levante solo de los lados del horno, usando los agarres provistos para las manos. Nunca levante el horno por adelante y atrás ni por la manija de la puerta.

 ADVERTENCIA: El horno debe estar colocado debidamente sobre la mesa o mostrador en todo momento. TurboChef no reconocerá un horno que se ha caído como reclamo bajo garantía y no se responsabiliza or lesiones que puedan resultar.

 ADVERTENCIA: Este horno no está destinado a la instalación incorporada (es decir, instalar el horno en cualquier estructura que rodee al horno en cinco o más lados). Asegúrese de contar con una distancia mínima de 2” (51 mm) en todos los lados y de 16” (406 mm) para arriba.

1. Ponga una o más personas a los lados izquierdo y derecho del horno.
2. Ponga las manos en los agarres (vea la Figura 2) y levante.
3. Ponga el horno sobre una superficie que tenga al menos 30” (762 mm) de profundidad y sea capaz de soportar 280 lb. (127 kg). Si instala en un carro para horno, asegúrese de que las ruedas estén bloqueadas.
4. Instale la rejilla del horno u otra superficie provista de cocción.
5. Enchufe el horno.

NOTA: El horno recibe servicio principalmente por arriba. NO instale repisas directamente encima de la unidad. El operador será responsable de los cargos de servicio incurridos a consecuencia del tiempo adicional requerido para acceder a la parte superior del horno.

Instalación cerca de una fuente de calor expuesta

Vea la Figura 4, página 5.

Al poner un horno TurboChef cerca de una fuente de calor expuesta, respete estrictamente lo siguiente:

- Si se va a colocar el horno cerca de una parrilla o estufa, debe haber una división entre el horno y la fuente de calor expuesta, con un mínimo de 6” (152 mm) entre el horno y la división.
- Si se va a colocar el horno cerca de una freidora, debe haber una división entre el horno y la freidora, con un mínimo de 12” (305 mm) entre el horno y la división.
- La altura de la división debe ser mayor o igual a la altura del horno – (24.3” ó 618 mm).
- Verifique que la ubicación del horno tenga un mínimo de 16” (406 mm) de espacio encima y un mínimo de 2” (51 mm) de espacio a cada lado.

Artículos de instalación opcional

Vea la Figura 5, página 5.

Carro para horno TurboChef
- Número de pieza: NGC-1217-3
- Altura: 32” (813 mm)
- Ancho: 27.8” (706 mm)
- Profundidad: 26.625” (676 mm)

Paquete de sujeción del horno
Número de pieza: TC3-0242


ADVERTENCIA: El Paquete de sujeción del horno no impide que el horno se caiga de un mostrador si se lo empuja o si se deja que las patas se deslicen por el borde. Hay instrucciones de instalación incluidas con el paquete.

ChefComm Pro
ChefComm Pro es un programa de PC para desarrollar y mantener menús y recetas. Para comprar ChefComm Pro y un lector de tarjetas, póngase en contacto con el servicio al cliente al 800.90TURBO o +1 214-379-6000.

Selección de voltaje

En los modelos de hornos de Norteamérica, el horno detecta el voltaje entrante de 208 ó 240.

La selección inicial de voltaje se lleva a cabo comúnmente antes de que el cliente use el horno. Sin embargo, si el voltaje entrante para el local es diferente del voltaje prefijado, el operador deberá seleccionar 208 ó 240 después de presionar la tecla de encendido/apagado para poner en horno en funcionamiento. El voltaje correcto aparecerá ampliado en la pantalla, identificando cuál opción seleccionar (vea la Figura 3 a continuación).

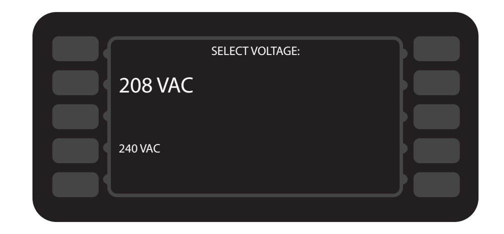


Figura 3: Selección de voltaje

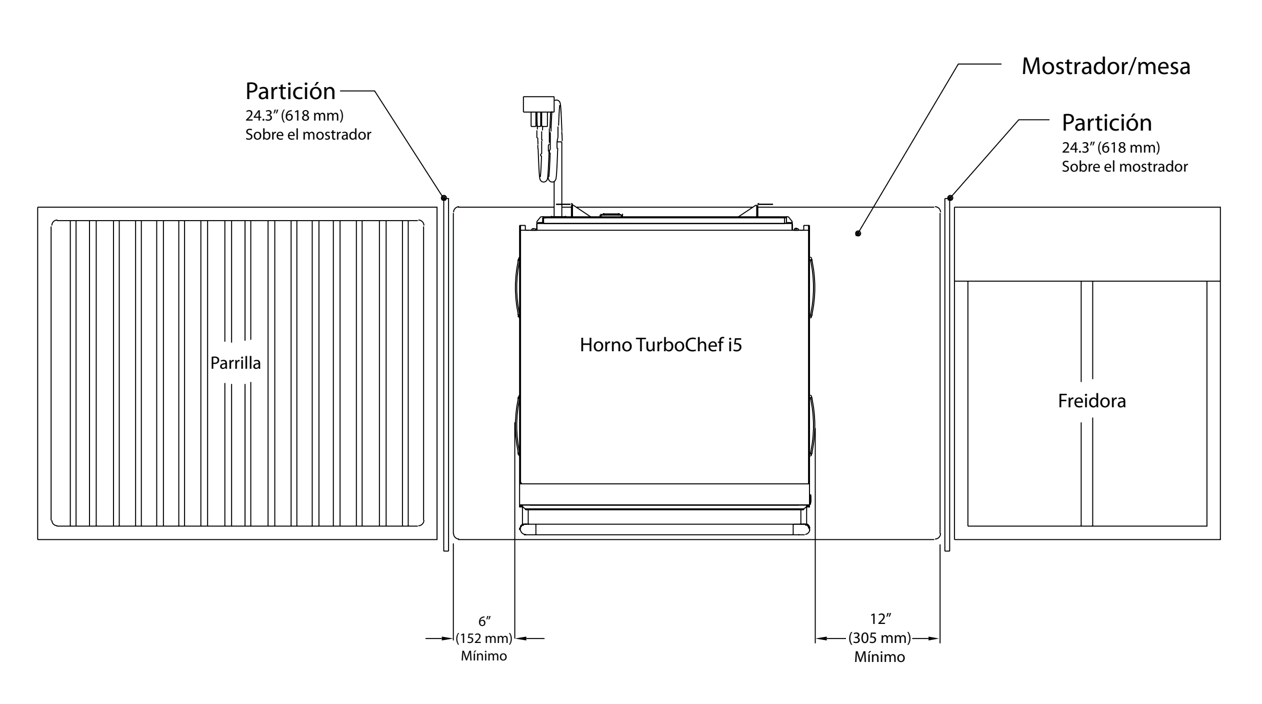


Figura 4: Instalación cerca de una fuente de calor expuesta

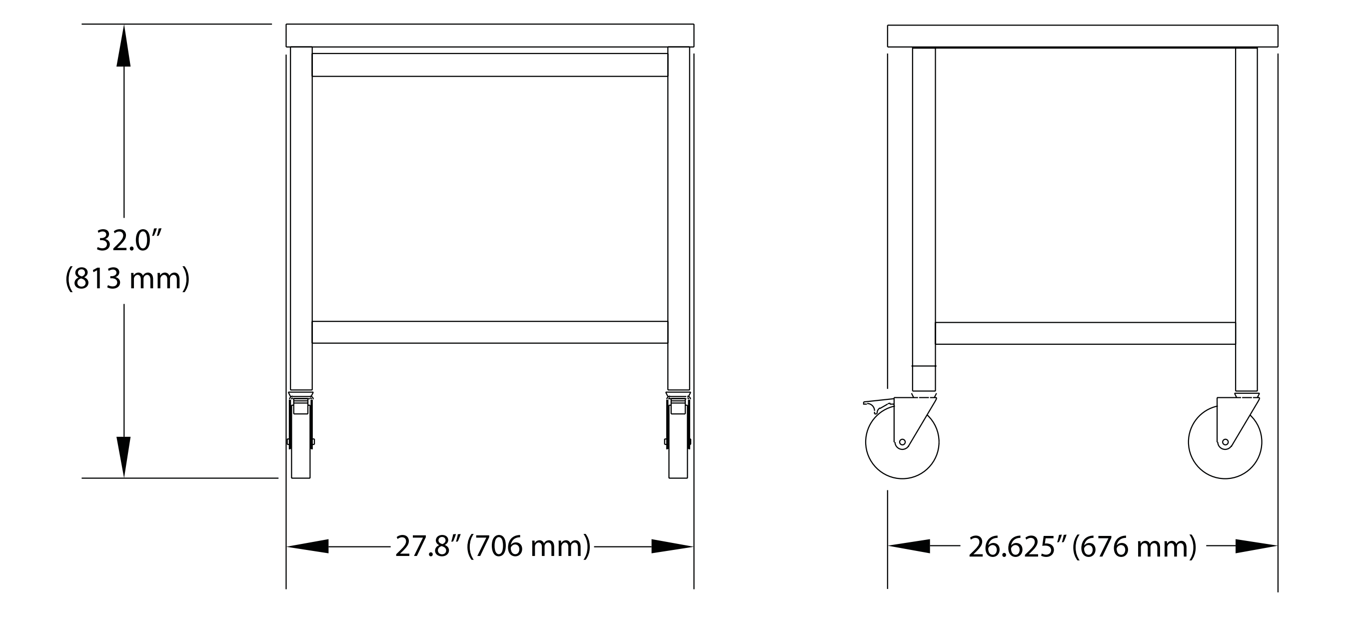


Figura 5: Dimensiones del carro para horno

Mantenimiento diario

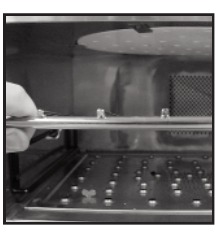
Los siguientes pasos ayudarán a mantener su horno i5. Use solamente el limpiador TurboChef Oven Cleaner y Oven Guard. El uso de cualquier otro producto de limpieza puede dañar componentes cruciales del horno, causando una llamada de servicio no cubierta por la garantía.

Suministros y equipo

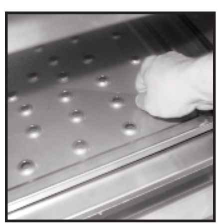
- Limpiador TurboChef Oven Cleaner (Número de pieza: 103180)
- TurboChef Oven Guard (Número de pieza: 103181)
- Esponja de nylon para frotar, toalla para limpiar, guantes desechables, anteojos protectores, mascarilla contra el polvo (opcional), *par de tenazas envueltas con toalla (opcional - vea el paso 11)



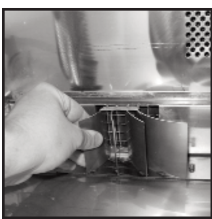
Paso 1



Paso 2



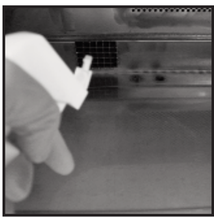
Paso 3



Paso 4



Paso 5



Paso 6

Paso 1: Prepare el horno

 ADVERTENCIA: El horno opera a aproximadamente 450°F (232°C) y puede causar lesiones si no se le permite enfriarse debidamente.

- Para apagar el horno, pulse la tecla on/off [encendido/apagado].
- Abra ligeramente la puerta del horno. El enfriamiento tarda aproximadamente 40 minutos.
- NO intente limpiar el horno hasta que muestre “Oven Off” [horno apagado].

Paso 2: Retire y limpie la rejilla de alambre

 ADVERTENCIA: Revise que el interior del horno esté frío antes de retirar la rejilla de alambre.

- Lave, enjuague e higienice la rejilla del horno.

Paso 3: Retire y limpie la placa Jetplate inferior

- Destornille los dos tornillos mariposa de la placa jetplate inferior.
- Levante la placa jetplate inferior agarrando los dos tornillos mariposa.
- Retire la placa jetplate inferior.
- Lave, enjuague e higienice la placa jetplate inferior.

Paso 4: Retire y limpie el desviador de aire inferior

- Retire el desviador de aire inferior.
- Lave, enjuague e higienice el desviador de aire inferior.

 ADVERTENCIA: NO descarte el desviador de aire inferior. El horno no funcionará sin el desviador de aire inferior instalado.

Paso 5: Limpie con toalla el interior del horno

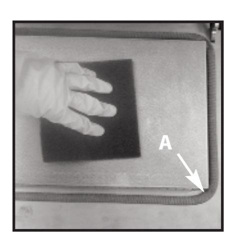
- Limpie toda partícula grande del interior del horno con una toalla húmeda.

Paso 6: Limpie el interior del horno

- Rocíe limpiador por encima, abajo y por los lados del interior del horno.

 PRECAUCIÓN: NO rocíe limpiador de hornos en la perforación que hay en la pared de atrás del horno. Si lo hace puede dañar componentes cruciales del horno, produciendo
una llamada de servicio no cubierta por la garantía.

- Deje que el limpiador penetre las manchas por cinco minutos.
- Limpie el interior del horno con una esponja de nylon para frotar.



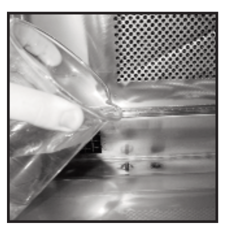
Paso 7

Paso 7: Limpie y seque la puerta del horno


PRECAUCIÓN: NO rocíe limpiador directamente sobre la junta de la puerta del horno (A) ni la sature con agua.


PRECAUCIÓN: NO frote ni intente limpiar la junta de la puerta del horno (A). De lo contrario puede hacer que se desalinee la puerta del horno, produciendo una llamada de servicio que no está bajo garantía.

- Limpie la puerta del horno con limpiador y una esponja de nylon para frotar.
- Pase por la puerta del horno una toalla húmeda.


Paso 8

Paso 8: Enjuague el interior del horno


PRECAUCIÓN: NO use una manguera ni chorro de agua para limpiar. De lo contrario puede dañar cruciales del horno, produciendo una llamada de servicio fuera de la garantía.

- Enjuague el interior del horno con agua limpia.
- Seque el interior del horno con una toalla limpia.


Paso 9

Paso 9: Aplique TurboChef Oven Guard

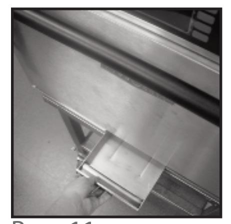
- Rocíe Oven Guard en una toalla limpia.
- Pase la toalla por las paredes interiores del horno y por dentro de la puerta del horno.


PRECAUCIÓN: NO aplique Oven Guard en la junta de la puerta del horno. De lo contrario puede dañar la junta, produciendo una llamada de servicio fuera de la garantía.


Paso 10

Paso 10: Vuelva a instalar los componentes

- Instale de nuevo el desviador de aire inferior.
- Instale de nuevo la placa jetplate inferior. Coloque los dos tornillos mariposa para bloquear la placa jetplate inferior en su sitio.
- Instale de nuevo la rejilla de alambre y cierre la puerta del horno.


Paso 11

Paso 11: Limpie el recipiente para escurrir

- Retire el recipiente para escurrir totalmente de la parte inferior del horno.
- Pase la toalla* por el interior del área donde encaja el recipiente para escurrir.
- Desocupe, limpie y vuelva a instalar el recipiente para escurrir.

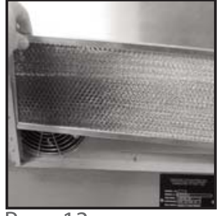

PRECAUCIÓN: Confirme que el borde exterior del recipiente para escurrir quede al ras con el panel de la puerta (es decir, que no sobresalga). De lo contrario, dañará la puerta del horno, produciendo una llamada de servicio no cubierta por la garantía.


Paso 12

Paso 12: Limpie el exterior del horno

- Pase una toalla húmeda limpia por el exterior del horno.


PRECAUCIÓN: NO rocíe agentes químicos en ninguna abertura, como las celosías en los paneles laterales o el alojamiento del catalizador de la ventilación posterior. De lo contrario puede dañar componentes cruciales del horno, produciendo una llamada de servicio fuera de la garantía.


Paso 13

Paso 13: Limpie el filtro de aire (una vez por semana)

- Retire el filtro de aire del panel posterior.
- Lave en la lavadora de vajilla o enjuague con agua caliente.
- NO use un chorro de agua. De lo contrario abreviará la vida útil del filtro.
- Instale de nuevo el filtro de aire.


PRECAUCIÓN: NO opere el horno sin el filtro de aire en su sitio.

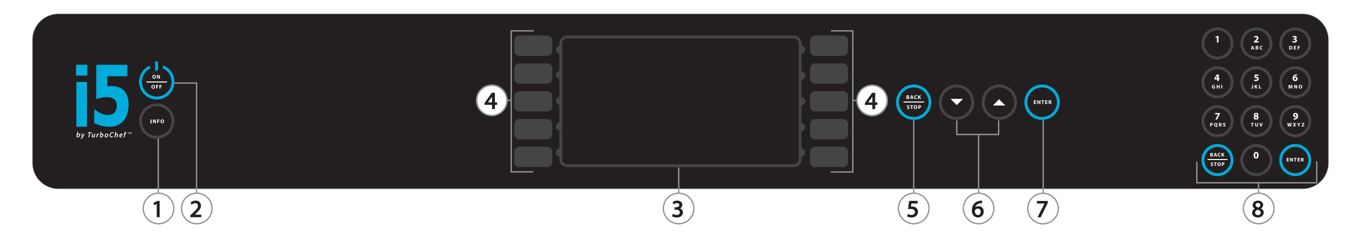


Figura 6: Controles del horno

Controles del horno

1. Tecla Info

Cuando el horno está apagado o enfriándose, presione para acceder al INFO MODE [modo info] (vea la página 12).

2. Tecla Encendido/Apagado

Cuando el horno se está enfriando o está apagado, presione para encender el horno.

Cuando el horno está encendido o precalentando, presione para apagar el horno.

Cuando el horno esté en el INFO MODE [modo info] (vea la página 12), presione para regresar el horno a la pantalla "Cooling Down/ Oven Off" [enfriando/horno apagado].

3. Pantalla

La pantalla muestra la información relevante para la operación actual del horno y/o las opciones del usuario.

4. Teclas adyacentes

Hay diez teclas adyacentes - cinco a la izquierda (L1 a L5, donde L1 = arriba) y a la derecha (R1 a R5, donde R1 = arriba) de la pantalla. Presione una tecla adyacente para seleccionar una opción junto a esa tecla en la pantalla.

5. Tecla Volver/Stop

Cuando el horno está cocinando, presione la tecla Volver/Stop para terminar inmediatamente el ciclo de cocción.

Cuando el horno esté en el IDLE MODE [modo inactivo] (vea la página 10, modo 5) o el INFO MODE [modo info] (vea la página 12), presione para regresar a la pantalla anterior.

6. Teclas hacia arriba y abajo

Cuando el horno esté listo para cocinar (es decir, calentado y esperando un comando de cocción), presione la tecla hacia arriba o abajo para ver grupos adicionales de alimentos (si es aplicable).

Cuando el horno esté en el INFO MODE [modo info] (vea la página 12), presione para navegar entre y dentro de los menús.

7. Tecla Intro

Presione la tecla Enter [Intro] para confirmar una selección (donde sea aplicable).

8. Teclado numérico

Use el teclado numérico para programar el horno o modificar ajustes de cocción. El teclado numérico también contiene una tecla Volver/Stop y una tecla Intro, las cuales funcionalmente son idénticas a los Items 5 y 7 (arriba).

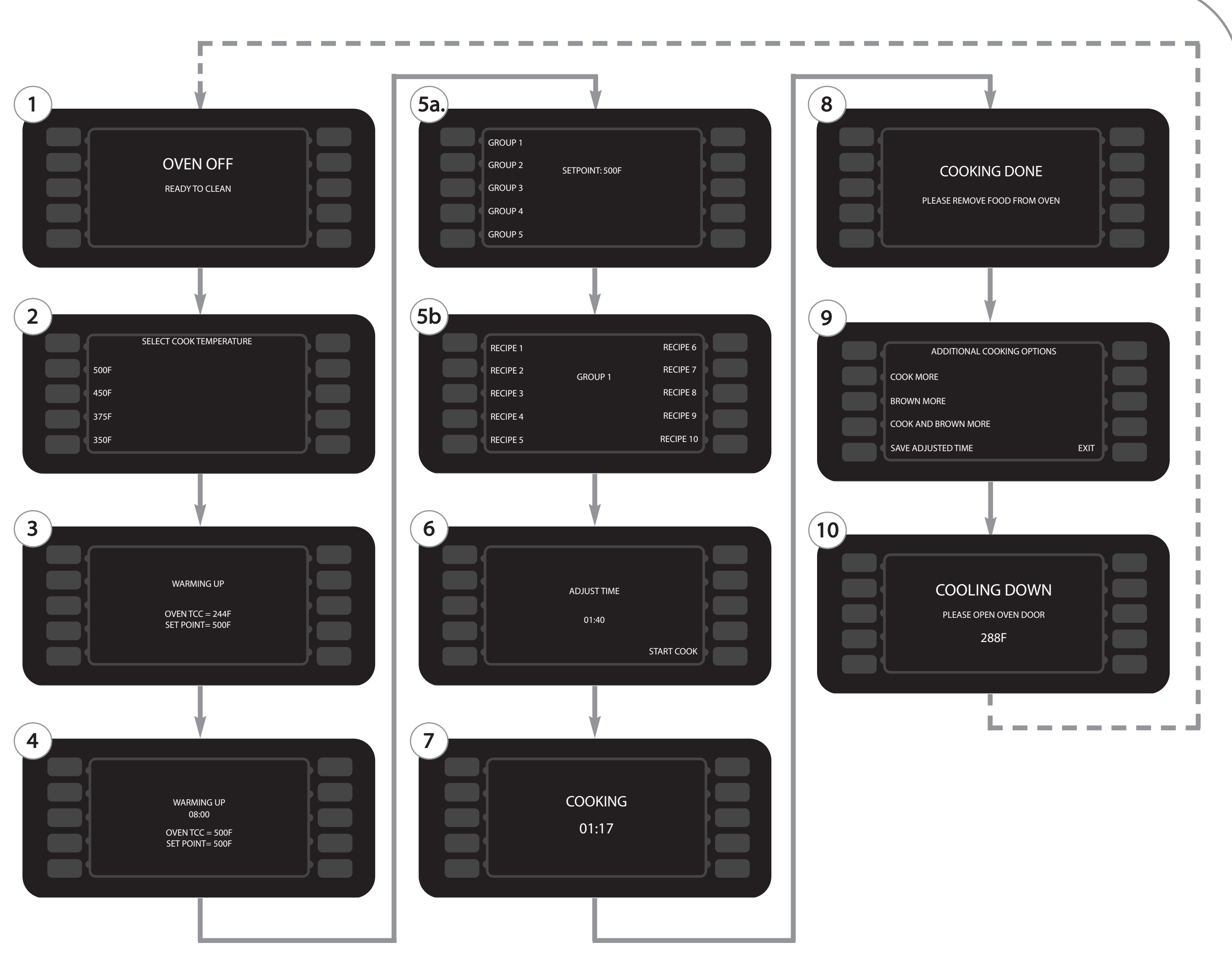


Figura 7: Modos de operación estándar

Cocción

Esta sección explica cómo cocinar un producto de comida describiendo los modos "estándar de operación" a través de los cuales avanza el horno.

El horno está pre-programado con ajustes de recetas en el momento de la fabricación y listo para operar al sacarlo de la caja. Si se borran estos ajustes, se deben cargar nuevos ajustes de menús mediante tarjeta inteligente/unidad USB (página 14) o programarse manualmente (páginas 15-16). El horno no cocinará a menos que haya ajustes presentes.

Nótese que los modos no siempre son secuenciales, como se muestra en la Figura 7, más arriba. Comúnmente, los MODOS 5-9 se repetirán antes de enfriar el horno (MODO 10).

MODO 1: Oven Off [horno apagado]
MODO 2: Selección de temperatura (si es aplicable)
MODO 3: Precalentado
MODO 4: Infundido
MODO 5: Ready to Cook [Listo para cocinar] (o "Desactivado")
MODO 6: Ajustar tiempo (si está activado)
MODO 7: Cocción
MODO 8: Retirar comida del horno
MODO 9: Cocinar más (si está activado)
MODO 10: Cooling Down[enfriado]

Modo 1: Oven Off [horno apagado]

Modo durante el cual todos los componentes de cocción están apagados y la temperatura del horno ha retrocedido bajo 150ºF (66°C), pero la pantalla y el teclado siguen encendidos.

Ocurre cuando...

- El horno completa el MODO 10.

Va a...

- MODO 2 cuando se presiona la tecla On/Off [encendido/apagado].
- MODO INFO (página 12) cuando se presiona la tecla Info.

Modo 2: Selección de temperatura

NOTA: Si se cocina solo con una temperatura, se pasará por alto esta pantalla.

El horno i5 almacena dos ajustes diferentes de temperatura. Cada ajuste de temperatura tiene 10 grupos de alimentos asignados, cada uno con 10 recetas de comidas (100 recetas por ajuste de temperatura).

El operador podrá cocinar solo recetas asociadas con el ajuste de temperatura seleccionado. Vea “Edit Mode [modo edit]”, en la página 15 para mayores detalles sobre usar y cambiar varias temperaturas.

Para seleccionar una temperatura (si es aplicable), presione la tecla adyacente.

Ocurre cuando...

- Se presiona la tecla On/Off [encendido/apagado] desde el MODO 1.
- Se presiona la tecla Back [volver] desde el MODO 3.

Va a...

- MODO 3 cuando se selecciona una temperatura.
- MODO 1 ó 10 si se presiona la tecla On/Off [encendido/apagado].

Modo 3: Precalentado

Modo durante el cual el horno se precalienta hasta llegar a la temperatura predeterminada.

Ocurre cuando...

- Se selecciona una temperatura del MODO 2 (si hay varias temperaturas presentes).
- Se presiona la tecla On/Off [encendido/apagado] desde el MODO 1 ó 10 (si hay una temperatura presente).

Va a...

- MODO 4 una vez que la temperatura del horno llegue a la temperatura fija seleccionada - si la temperatura del horno necesaria para recuperarse es más de 125°F (70°C) al momento de iniciar el precalentado.
- MODO 5 una vez que la temperatura del horno llegue a la temperatura fija seleccionada - si la temperatura del horno necesaria para recuperarse es menos de 126°F (70°C) al momento de iniciar el precalentado.
- MODO 10 si se presiona la tecla On/Off [encendido/apagado].

Modo 4: Infundido

MODO INFUNDIDO proporciona 8 minutos adicionales de tiempo de precalentamiento para que se calienten las superficies de cavidad de cocción.

Ocurre cuando...

- el MODO 3 se termina - si la temperatura del horno necesaria para recuperarse es más de 125°F (70°C) en el momento de iniciar el precalentamiento.

Va a...

- MODO 5 cuando el contador indica 00:00.
- MODO 10 si se presiona la tecla On/Off [encendido/apagado].

Modo 5: Ready to Cook [Listo para cocinar] (o “Desactivado”)

Modo durante el cual puede seleccionarse un grupo de alimentos y comida para cocinar.


ADVERTENCIA: ¡El interior del horno y la puerta están calientes! Tenga sumo cuidado.

1. Ponga la comida en el horno.
2. Seleccione un grupo de alimentos presionando su tecla adyacente, o presione la tecla hacia arriba o abajo para ver grupos adicionales de alimentos, si están disponibles.
3. Seleccione una comida para cocinar presionando su tecla adyacente.

Ocurre cuando...

- MODO 3 ó 4 se termina.

Va a...

- MODO 6 si se selecciona una comida y se activa “Adjust Time” [ajustar tiempo] (vea la página 13).
- MODO 7 si se selecciona una comida y se desactiva “Adjust Time” [ajustar tiempo].
- MODO 10 si se presiona la tecla On/Off [encendido/apagado].

Modo 6: Ajustar tiempo

Después de haber seleccionado una comida a cocinar, puede ser necesario cambiar el tiempo de cocción. Hágalo usando las teclas de números y luego presione la tecla Enter [Intro] para confirmar el cambio.

El ADJUST TIME MODE [modo de ajuste de tiempo] puede encenderse o apagarse en la pantalla "Options" [opciones] (vea la página 13). Está apagado por omisión.

Ocurre cuando...

- ADJUST TIME MODE [ajustar modo de tiempo] está activado y se selecciona una comida en el MODO 5.

Va a...

- MODO 7 cuando se selecciona "Start Cook" [empezar cocción].
- MODO 10 si se presiona la tecla On/Off [encendido/apagado].

Modo 7: Cooking[cocción]

Modo durante el cual el horno cocina una comida.

NOTA: Para terminar inmediatamente un ciclo de cocción, presione la tecla Back/Stop [volver/stop].

NOTA: Si se abre la puerta durante el ciclo de cocción, el ciclo hará una pausa hasta que se cierre la puerta y se seleccione "Resume" [reanudar].

Ocurre cuando...

- Se selecciona una comida en el MODO 5 si el MODO 6 está desactivado.
- "Start Cook" [empezar cocción] se selecciona en el MODO 6.

Va a...

- MODO 8 al terminar el ciclo de cocción.

Modo 8: Retirar comida del horno

Modo durante el cual el horno emite un pitido hasta que se abra la puerta del horno. Durante este modo, la temperatura del horno se mantiene constante.


ADVERTENCIA: ¡El plato y el interior y la puerta del horno están calientes! Tenga sumo cuidado.

Ocurre cuando...

- Se termina un ciclo de cocción.

Va a...

- MODO 9 si está activado "Cook More" [cocinar más] (página 13).
- MODO 5 si está desactivado "Cook More" [cocinar más].
- MODO 10 si se presiona la tecla On/Off [encendido/apagado].

Modo 9: Cocinar más

Al terminar un ciclo de cocción, el usuario tiene la opción de cocinar una comida más tiempo según lo siguiente:

- Seleccionar "cook more" [cocinar más] si la temperatura interior del plata está bajo el rango deseado.
- Seleccionar "brown more" [dorar más] si el exterior del plato debe quedar más dorado o crujiente.
- Seleccionar "cook and brown more" [cocinar y dorar más] tanto al interior como al exterior del plato les falta cocción.
- Seleccionar "save time" [guardar tiempo] para guardar todo cambio al tiempo de cocción durante el MODO 6. Nótese que esta opción no está disponible si el MODO 6 está desactivado.
- Seleccionar "exit" [salir] para regresar a la pantalla de selección del grupo de alimentos.

El modo Cook More [cocinar más] puede activarse/desactivarse en el menú Options [opciones] (vea la página 13). Está desactivado por omisión.

Ocurre cuando...

- Se termina un ciclo de cocción.

Va a...

- MODO 7 si está seleccionada una de las opciones "Cook More" [cocinar más].
- MODO 5 si se selecciona "Save Time" [guardar tiempo], o si no se selecciona nada después de 10 segundos.
- MODO 10 si se presiona la tecla On/Off [encendido/apagado].

Modo 10: Cooling Down[enfriado]

Modo durante el cual el horno sopla aire fresco dentro de la cavidad de cocción para regresarlo a temperatura ambiente.

Ocurre cuando...

- Se presiona la tecla On/Off [encendido/apagado] desde los MODOS 2-6, 8 ó 9.

Va a...

- MODO 1 una vez que la temperatura del horno baja a menos de 150°F (66°C).
- MODO INFO (página 12) cuando se presiona la tecla Info.

Generalidades del Modo Info

El INFO MODE [modo info] sirve para cuatro fines principales:

1. Para presenta información del horno.
2. Para brindar acceso al TEST MODE [modo prueba] y a herramientas adicionales de diagnóstico para técnicos de servicio.
3. Para encender o apagar opciones y funciones del horno.
4. Para actualizar ajustes del horno.

Para acceder al INFO MODE [modo info], simplemente presione la tecla Info cuando el horno esté apagado o enfriándose. Para alternar entre las dos pantallas Info, presione la tecla hacia arriba.

En la pantalla 1 del MODO INFO (Figura 8):

- Ver el número de serie del horno
- Ver la versión de software del horno
- Ver el número de pieza y revisión del menú
- Ver la última temperatura seleccionada para cocinar
- Ver la temperatura del compartimiento eléctrico
- Desplazarse por los contadores
- Ver el voltaje operativo (solo modelos estadounidenses)
- Acceder al registro de fallas
- Acceder a los números de telefóno para servicio

En la pantalla 2 del MODO INFO (Figura 9):

- Acceder al TEST MODE [modo prueba]
- Acceder a la pantalla “Options” [opciones]
- Establecer el idioma (no se ofrece en todos los modelos)
- Establecer la fecha/hora
- Aumentar/disminuir el volumen del tono (sonido)
- Acceder a la pantalla “Load Menu” [cargar menú]

Ver Contadores de cocción/Registros de tiempo

En el INFO MODE [modo info] (Figura 8), presione la tecla adyacente R1:

- Una vez para mostrar el contador de cocción.
- Dos veces para mostrar el tiempo de cocción.

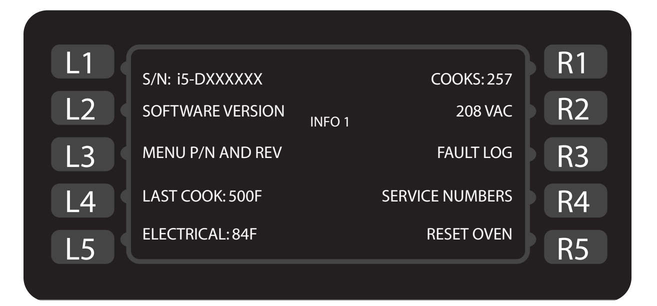


Figura 8: Pantalla 1 del modo Info

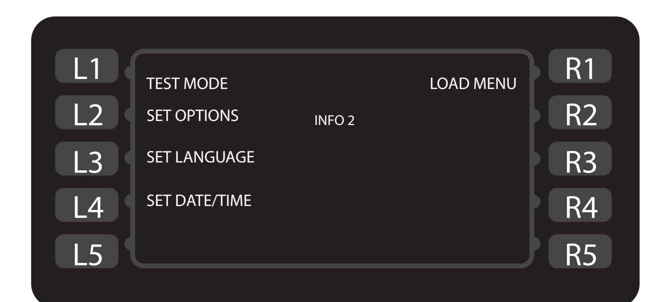


Figura 9: Pantalla 2 del modo Info

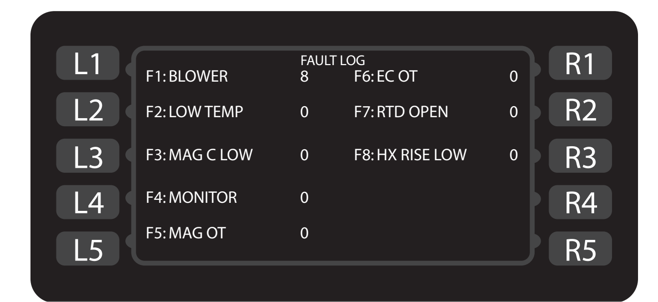


Figura 10: Registro de fallas

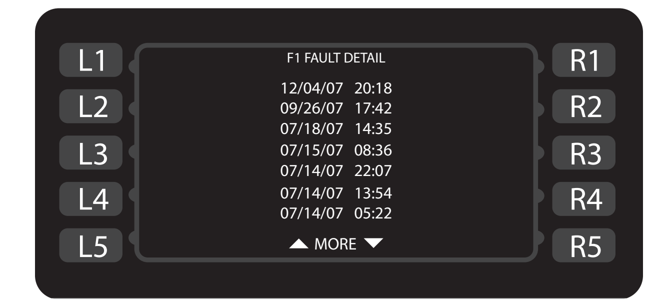


Figura 11: Detalle de fallas

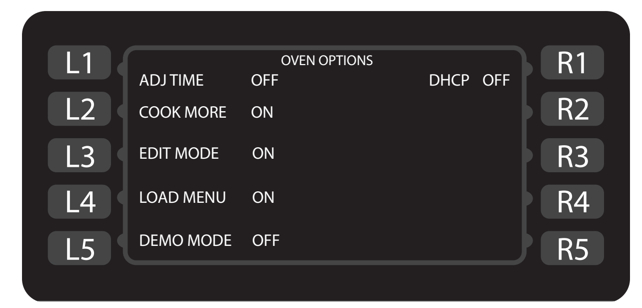


Figura 12: Pantalla de opciones

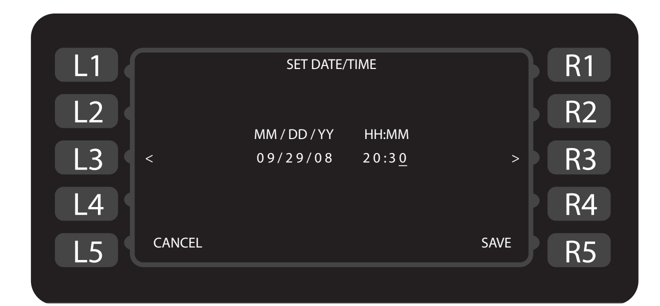


Figura 13: Fijar fecha y hora

- Tres veces para mostrar el tiempo total de magnetron.
- Cuatro veces para mostrar el tiempo total de "horno encendido".

Ver el registro de fallas

En el INFO MODE [modo info] (Figura 8), presione la tecla adyacente R3 para acceder al registro de fallas (Figura 10). Para ver un registro detallado de cada falla que ocurra (Figura 11), presione la tecla adyacente al código de falla.

Ver los números de servicio

En el INFO MODE [modo info] (Figura 8), presione la tecla adyacente R4 para ver información de contacto para soporte técnico.

Reajuste del horno

Reajustar el horno es una manera de despejar potencialmente un mensaje de error, en caso de que ocurra uno. En el INFO MODE [modo info] (Figura 8), presione la tecla adyacente R5.

Encender/apagar opciones del horno

En la pantalla 2 del INFO MODE [modo info] (Figura 9), presione la tecla adyacente L2 para acceder a la pantalla "Options" [opciones] (Figura 12). Cuando se le pida, ingrese la contraseña 9 4 2 8 y presione la tecla Intro.

En la pantalla "Options" [opciones], pueden encenderse o apagarse las siguientes opciones del horno:

- Pantalla "Adjust Time" [ajustar tiempo] (página 10 para ver más detalles)
- Pantalla "Cook More" [cocinar más] (página 11 para ver más detalles)
- Pantalla Edit Mode [modo editar] (página 15 para ver más detalles)
- Pantalla "Load Menu" [cargar menú] (ver adyacente para saber más detalles)
- Modo Demo [demostración] (solo para uso de TurboChef)
- DHCP (solo para uso de TurboChef)

Establecer la fecha/hora

Es importante tener una fecha y hora precisas para registrar recuentos, diagnósticos y condiciones de falla del horno, en caso de que ocurrieran. La hora y fecha del horno se establecen en el momento de la fabricación; pero el operador puede tener que hacer ajustes en algún momento.

En la pantalla 2 del INFO MODE [modo info] (Figura 9), presione la tecla adyacente L4 para acceder a la pantalla "Set Date/Time" [fijar fecha/hora] (Figura 13).

Para establecer la fecha y hora,

1. Use las teclas adyacentes L3 y R3 (central izquierda y central derecha) para navegar entre los campos.
2. Use el teclado numérico para ingresar el mes, día y año, seguidos de la hora y los minutos.

NOTA: El reloj es de 24 horas (por ej., 20:30 = 8:30 PM).

3. Seleccione "Save" [guardar] para guardar sus cambios o "Cancel" [cancelar] para anularlos y salir de la pantalla.

NOTA: El horno no retendrá la hora si queda desenchufado dos o más semanas.

Actualizar el menú del horno

En la pantalla 2 del INFO MODE [modo info] (Figura 9, página 12), presione la tecla adyacente R1 para acceder a la pantalla "Load Menu" [cargar menú] (Figura 15, página 14).

NOTA: Esta función puede encenderse o apagarse en la pantalla "Options" [opciones] (vea adyacente).

Para cargar un menú en el horno mediante tarjeta inteligente,

1. Inserte la tarjeta inteligente (Figura 14, página 14).
2. Presione la tecla adyacente L1 (Figura 15, página 14).
3. Verifique los pitidos del horno y que indique "FINISHED" [terminado] (Figura 16, página 14).

Para cargar un menú mediante unidad USB,

1. Verifique que el nombre del menú en la unidad USB sea MENU.BIN.
2. Verifique que el menú en la unidad esté en una carpeta llamada TC_MENUS. Esta carpeta no debe ser una sub-carpeta de ninguna otra carpeta.
3. Inserte la unidad USB (Figura 14, página 14).
4. Presione la tecla adyacente L4 (Figura 15, página 14).
5. Verifique los pitidos del horno y que indique "FINISHED" [terminado].

Hacer una copia del menú del horno

Para guardar una copia del menú del horno en una tarjeta inteligente,

1. Inserte la tarjeta inteligente (Figura 14).
2. Presione la tecla adyacente L2 (Figura 15).
3. Verifique los pitidos del horno y que indique "FINISHED" [terminado].

Para guardar una copia del menú del horno en una unidad USB,

1. Inserte la unidad USB (Figura 14).
2. Presione la tecla adyacente L5 (Figura 15).
3. Verifique los pitidos del horno y que indique "FINISHED" [terminado].

Actualizar el Firmware del horno

Desde la pantalla Oven Off [horno apagado],

1. Inserte la tarjeta inteligente (vea la Figura 14). Si se necesitan varias tarjetas inteligentes, asegúrese de que se cargue primero la tarjeta inteligente correcta.
2. En el modo COOLING DOWN [enfriando] o OVEN OFF [horno apagado], presione y mantenga así la tecla Info hasta que se reajuste el horno (unos 5 segundos).
3. Cuando el horno emita un pitido de tono alto largo, la carga fue satisfactoria. Inserte la segunda tarjeta.
4. Cuando se reinicie el horno y la pantalla se encienda, se termina la actualización. Retire la tarjeta inteligente.

NOTA: Si no fue satisfactoria la actualización, la pantalla quedará apagada y el horno emitirá un pitido largo de tono bajo. Si ocurre esto, repita el procedimiento anterior. Si falla varias veces la actualización, póngase en contacto con TurboChef ya que puede estar dañada una tarjeta o puede ser incorrecta la versión.

⚠ PRECAUCIÓN: ¡El horno estará inoperable si es insatisfactoria la actualización de firmware!

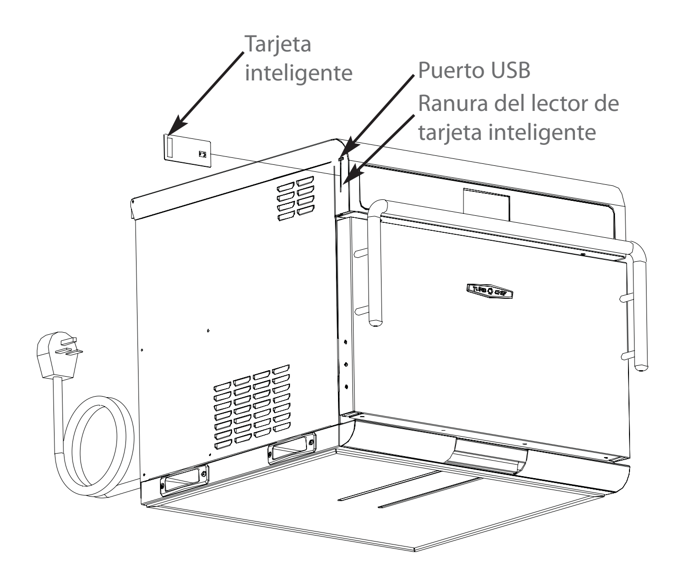


Figura 14: Insertar tarjeta inteligente/dispositivo USB

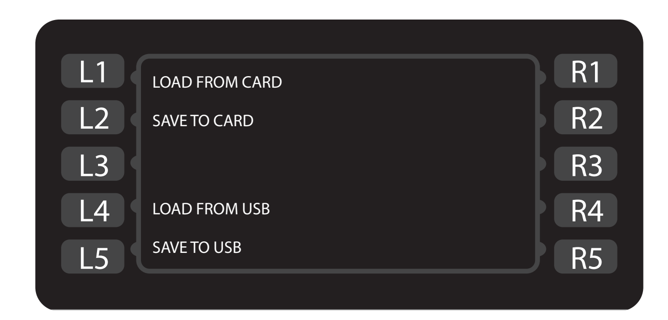


Figura 15: Pantalla para cargar menú

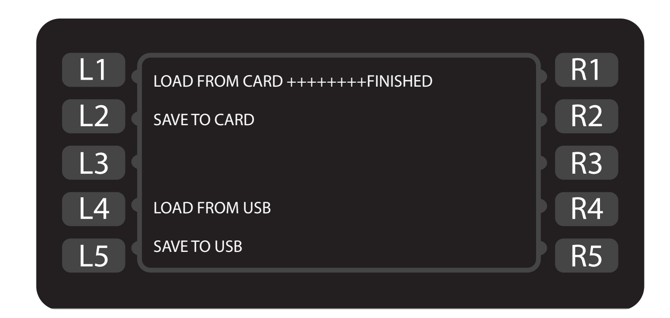


Figura 16: Cargando...terminado

Generalidades del Modo Edit [editar]

El EDIT MODE [modo editar] sirve para tres fines principales:

1. Para editar temperaturas establecidas.
2. Para editar nombres de grupos de alimentos y recetas.
3. Para editar ajustes de recetas.

Para acceder al EDIT MODE [modo editar],

1. Activarlo desde la pantalla “Options” [opciones] (página 13).
2. Presione la tecla On/Off [encendido/apagado] para regresar el horno a la pantalla “Cooling Down” [enfriando] u “Off” [apagado].
3. Presione otra vez la tecla On/Off [encendido/apagado] para ingresar al EDIT MODE [modo editar].

Ajustes de temperatura

El horno i5 puede almacenar dos ajustes establecidos de temperatura. Por omisión, ambas temperaturas se fijan en 450°F (232°C). Considere cada temperatura como un “bloque” de 10 grupos de alimentos con 10 recetas cada uno, o 100 recetas. La tabla a continuacion describe diferencias entre los dos modos en más detalle.

NOTA: Las versiones de software anteriores del i5 almacenan solo dos temperaturas, cada una con 100 recetas de comida.



Figura 17: Pantalla para editar temperatura

Cambiar las temperaturas establecidas

Si se cargó un menú mediante tarjeta inteligente o USB (página 14), las temperaturas ya están fijadas - no necesitan cambiarse. La temperatura fijada no debe cambiarse nunca durante el funcionamiento normal.

No es recomendable cambiar las temperaturas establecidas para compensar por cocinar en exceso o insuficientemente. En cambio, consulte con su distribuidor autorizado o Servicio al Cliente de TurboChef si los ajustes de recetas no cocinan al nivel deseado.

Para cambiar una temperatura establecida,

1. Ponga el horno en EDIT MODE [modo editar] (vea adyacente).
2. Seleccione la temperatura a cambiar presionando la tecla adyacente (Figura 17).
3. Usando las teclas numéricas, ingrese la nueva temperatura establecida.
4. Presione la tecla Intro para confirmar el cambio o la tecla Volver/Stop para cancelar.

Cambiar grupo de alimentos/nombre de receta

Para cambiar el nombre de un grupo de alimentos o de receta,

1. Ponga el horno en EDIT MODE [modo editar] (vea la página 15).
2. Seleccione un "bloque" de grupos de alimentos presionando la tecla adyacente correspondiente al lado derecho (Figura 17, página 15).
3. Seleccione el grupo que contiene la(s) receta(s) que desea editar (Figura 18).
4. Seleccione una receta a editar (Figura 19).
5. En la pantalla "Recipe Edit" [editar receta] (Figura 20), edite el nombre del grupo de alimentos:
   - Use el teclado numérico para cambiar un carácter.
   - Presione la tecla adyacente R1 para avanzar al carácter siguiente.
   - Presione la tecla adyacente L1 para regresar al carácter previo.
   - Presione la tecla adyacente R3 para guardar cambios.
6. Editar el nombre de la receta:
   - Presione la tecla hacia abajo para ir al campo "Recipe Name" [nombre de receta].
   - Use las instrucciones provistas en el paso 5 para editar el nombre de la receta.

Cambiar ajustes de recetas

Para cambiar ajustes de recetas,

1. Ponga el horno en EDIT MODE [modo editar] (vea la página 15).

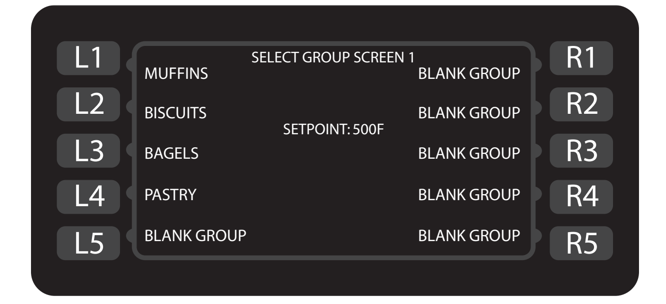


Figura 18: Seleccionar grupo de alimentos



Figura 19: Seleccionar receta a editar

2. Seleccione un "bloque" de grupos de alimentos presionando la tecla adyacente correspondiente al lado derecho (Figura 17, página 15).
3. Seleccione el grupo que contiene la(s) receta(s) que desea editar (Figura 18).
4. Seleccione una receta a editar (Figura 19).
5. Use la tecla hacia abajo para mover el cursor al campo deseado "Event Setting" [ajuste de evento] (Figura 20).

NOTA: El campo seleccionado actualmente aparecerá en la esquina superior derecha de la pantalla. En la Figura 20, el cursor está en la columna % Time [% tiempo].

6. Use las teclas numéricas para regular los ajustes de eventos:
   - % Time [% tiempo] (0-100% en incrementos del 1%). La suma de porcentajes entre ocho eventos deben equivaler a 100.
   - % Top Blower [% soplador superior] (10-100% en incr. del 10%)
   - % Bottom Blower [% soplador inferior] (10-100% en incr. del 10%)
   - % Microondas (0-100% en incr. del 10%)
7. Presione la tecla hacia abajo o la tecla adyacente R4 para mover el cursor al campo "Total Time" [tiempo total].
8. Use las teclas numéricas para regular el tiempo de cocción.
9. Presione la tecla adyacente R3 para guardar cambios.

NOTA: Para que surta efecto guardar, el cursor debe avanzarse pasado el campo que fue editado en último lugar.

10. Si lo desea, presione la tecla adyacente R5 para probar los nuevos ajustes. Al hacerlo, el horno puede requerir tiempo adicional de precalentado.
11. Cuando termine toda edición, regrese a la pantalla "Options" [opciones] y apague el EDIT MODE [modo editar] (vea la página 13). Esto permitirá el acceso al modo normal de cocción.

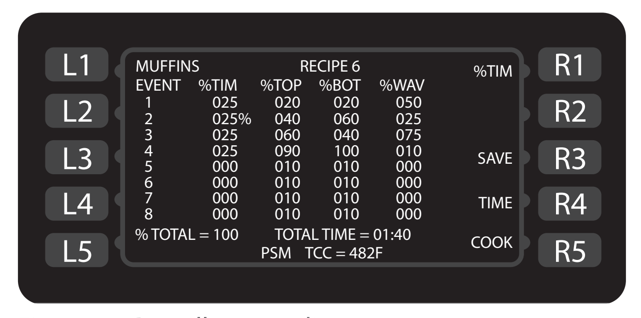


Figura 20: Pantalla para editar receta

Solución de problemas

La siguiente es una lista de los códigos de fallas y mensajes de error, además de posibles problemas que pueda tener el horno. Se ruega intentar la medida recomendada antes de llamar a Servicio al Cliente al (800.90TURBO, +1 214-379-6000) o a su Distribuidor Autorizado.

NOTA: Todos los códigos de fallas indicados en **negrita** terminarán un ciclo de cocción al descubrirse. El código de falla F6 no termina un ciclo de cocción, pero alerta al usuario de un posible problema de circulación del aire.

 ADVERTENCIA: ¡El plato, la puerta y la cavidad del horno están calientes! Tenga sumo cuidado al resolver los problemas indicados a continuación.

Problema	Causa(s) posible(s)	Resolución
No hay alimentación al horno.	- El horno no está enchufado. - El disyuntor principal está disparado.	- Enchufe el horno. - Verifique que el disyuntor de la pared esté encendido. Reajuste el disyuntor y luego vuelva a encender el horno.
El horno no se precalienta debidamente.	- El horno está en estado OFF [apagado]. - La puerta no está cerrada. - El horno se ha apagado en el disyuntor principal. - Límite alto disparado	- Presione la tecla adyacente “On/Off” [encendido/apagado]. - Cierre la puerta de la cavidad de cocción. - Ponga el horno en el estado OFF [apagado] y desenchúfelo – déjelo por dos minutos. Vuelva a enchufar el horno, encienda el aislador/fuente de alimentación eléctrica principal y presione la tecla “On/Off” [encendido/apagado]. - Reajuste el límite alto ubicado en la esquina inferior izquierda de la pared posterior del horno.
La pantalla indica “Oven Door Open” [puerta del horno abierta] y suena una alarma.	- Obstrucción de comida que impide cerrar la puerta. - La puerta del horno está abierta. - Los interruptores de la puerta están desalineados.	- Abra la puerta y elimine la obstrucción. - Abra y cierre la puerta varias veces. - Llame a Servicio al Cliente.*
El horno no cocina debidamente.	- El horno no está limpio. (Grandes depósitos de grasa, carbón o residuos de comida diluyen las microondas.) - Se seleccionó el nombre incorrecto de grupo y/o elemento para el producto. - El producto no se cocinó desde el estado correcto inicial (por ejemplo, refrigerado o congelado). - Rejilla en posición incorrecta. - Falta el desviador de aire inferior.	- Limpie el horno siguiendo las instrucciones de limpieza en las páginas 6-7. - Revise para confirmar que se seleccionó el grupo de comida y/o elemento correcto para el producto. que se cocine. - Compruebe que el producto estaba en el estado correcto antes de ponerlo en el horno. - Confirme que la rejilla esté en la posición correcta. - Compruebe que esté puesto el desviador de aire. Confirme que se volvió a instalar al limpiar (vea las páginas 6-7).

Problema	Causa(s) posible(s)	Resolución
F1: Mal estado de funcionamiento del soplador	- Se interrumpió la alimentación del horno.	- Verifique que el disyuntor de la pared esté encendido. Reajuste el disyuntor y luego encienda el horno. - Ponga el horno en el estado OFF [apagado] y desenchúfelo – déjelo por dos minutos. Vuelva a enchufar el horno, encienda el aislador/fuente de alimentación eléctrica principal y presione la tecla adyacente “On/Off” [encendido/apagado].
F2: Baja temperatura de cocción	- Se interrumpió la alimentación del horno. - Las boquillas de aire arriba y abajo en la cavidad de cocción están bloqueadas. - La puerta del horno está desalineada. - Calentador defectuoso. - El motor del soplador no funciona. El horno no se precalienta debidamente.	- Verifique que el disyuntor de la pared esté encendido. Reajuste el disyuntor y luego vuelva a encender el horno. - Abra la puerta del horno y verifique que las boquillas de aire arriba y abajo de la cavidad de cocción estén limpias y no obstruidas. - Abra y cierre la puerta varias veces y verifique que esté cerrada la puerta del horno. - Reajuste el límite alto ubicado en la esquina inferior izquierda de la pared posterior del horno. - Llame a Servicio al Cliente.* - Repita el precalentamiento y deje que el horno quede inactivo por cinco minutos.
F3: Baja corriente de Magnetron	- El circuito de microondas está defectuoso.	- Llame a Servicio al Cliente.*
F4: Monitor de la puerta defectuoso	- Los interruptores de la puerta del horno están malos.	- Llame a Servicio al Cliente.*
F5: Magnetron sobre temperatura	- Hay bloqueo del aire fresco al horno. - La(s) protección(es) del escape del ventilador de enfriamiento posterior está(n) obstruida(s).	- Revise y elimine todo lo que pueda estar obstruyendo el flujo de aire fresco al horno. - Revise los ventiladores posteriores para ver si están sin residuos. Limpie según se requiera.
F6 EC Temp	- Hay bloqueo del aire fresco al horno. - La(s) protección(es) del escape del ventilador de enfriamiento posterior está(n) obstruida(s).	- Revise y elimine todo lo que pueda estar obstruyendo el flujo de aire fresco al horno. - Revise los ventiladores posteriores para ver si están sin residuos. Limpie según se requiera.

Garantía limitada en Norteamérica

Horno de cocción rápida TurboChef "i5" – Norteamérica

La garantía limitada del horno de cocción rápida TurboChef descrita a continuación se activa al despachar el horno. En caso de que requiera asistencia adicional después de revisar la garantía descrita a continuacion, llame a Servicio al Cliente de TurboChef al 800.90TURBO.

Garantía limitada

TurboChef Technologies, Inc. ("TurboChef") le garantiza a usted, como comprador, que bajo condiciones normales de uso, el horno de cocción rápida TurboChef que ha comprado (el "Equipo") estará exento de defectos en material y fabricación el periodo de garantía, sujeto a los términos y condiciones estipulados en la presente. El "Periodo de garantía" es de doce (12) meses desde la fecha en que se envíe el Equipo desde la fábrica o centro de distribución de TurboChef en los EE.UU. Esta garantía está condicionada a que usted rápidamente notifique a TurboChef de cualquier reclamo, según se indica en el párrafo titulado"Reclamos de garantía" a continuación, y entregue a TurboChef todos los datos e información que solicite TurboChef o sus agentes de servicio en relación con dichos reclamos así como todo acceso necesario a su sede y al Equipo. Esta garantía se entrega solo al comprador inicial del Equipo de TurboChef o su concesionario autorizado; no se puede ceder a compradores sucesivos a menos que TurboChef consienta a dicha cesión por escrito.

Limitación de garantías

Excepto según se estipula en la Garantía Limitada anterior, el Equipo se entrega "tal cual está". TurboChef desconoce toda otra garantía, expresa, estatutaria o implícita, incluidas sin limitación, las garantías implícitas de título, no infracción, comerciabilidad e idoneidad para un fin particular. TurboChef no garantiza que el Equipo cumpla con sus especificaciones o necesidades. Usted reconoce que usted es exclusivamente responsable de la selección del Equipo y de determinar la idoneidad del Equipo para sus necesidades.

Exclusiones de la garantía

Instalación, operación o mantenimiento indebidos: El equipo que no se instale, opere y mantenga conforme al manual del propietario del horno de cocción rápida TurboChef (según pueda actualizarlo TurboChef ocasionalmente, el "Manual"), copia del cual se le entrega a usted con el Equipo o de otra manera a pedido, queda excluido de esta garantía. Esta garantía limitada no es aplicable a daños o fallas resultantes, en la exclusiva opinión de TurboChef o su agente de servicio, por no brindar un ambiente adecuado de instalación y operación (incluyendo alimentación y calefacción, ventilación y aire acondicionado) además de instalaciones según lo señale el Manual, uso indebido, abuso, accidente, negligencia, falla de energía o voltaje irregular (sobre o bajo voltaje), o a daño o falla por inundación, incendio, rayos u otros desastres naturales o artificiales, u otros imprevistos, o a Equipo que tenga números de serie faltantes o alterados.

Modificaciones y reparación: El equipo que ha sido modificado o alterado por personas que no sean TurboChef o sus agentes de servicio, o Equipo que ha tenido dispositivos no aprobados o elementos de conexión adosados al mismo, queda excluido de la cobertura bajo esta garantía. La reparación del Equipo por cualquier persona que no sea TurboChef o sus agentes de servicio autorizado dejará nula toda garantía del Equipo.

Accesorios: Los accesorios y piezas (colectivamente "Accesorios") que se consumen en el transcurso normal de la operación o mantenimiento del Equipo quedan excluidos de esta garantía. La falla o el daño al Equipo o los componentes por el uso de agentes químicos, dispositivos o procesos no aprobados también se excluyen de esta garantía. Los accesorios pueden incluir, entre otros, fuentes de cocción cerámicas, paletas y agentes químicos y dispositivos aprobados.

Facturas pendientes: Si la cantidad facturada total por Equipo comprado no se ha pagado dentro de cuarenta y cinco (45) días de la fecha de la factura, entonces TurboChef no tendrá ninguna obligación de cumplir con ésta ni ninguna otra garantía del Equipo hasta que se reciba el pago total, incluyendo todo interés acumulado u otros cargos, en cuyo momento se reinstaurará la cobertura de garantía, pero no se prolongará el Periodo de Garantía.

Servicio de garantía, remedio exclusivo

TurboChef será exclusivamente responsable de determinar si el Equipo o algún componente del mismo está defectuoso o no. Los componentes defectuosos cubiertos por esta garantía limitada se repararán o reemplazarán a opción de TurboChef sin cargo para usted y dichos componentes reparados o reemplazados estarán cubiertos por esta garantía por el resto del Periodo de Garantía. Las piezas utilizadas en la reparación de componentes defectuosos y componentes de reemplazo pueden ser nuevas, recuperadas o reacondicionadas. A su exclusiva opción, TurboChef puede decidir reemplazar Equipo defectuoso cubierto por esta garantía por Equipo nuevo, recuperado o reacondicionado de igual o mayor capacidad, y dicho Equipo estará cubierto por esta Garantía Limitada por el resto del Periodo de Garantía. El Equipo y componentes defectuosos pasarán a ser propiedad de TurboChef. Este párrafo declara la obligación y responsabilidad únicas y exclusivas de Turbochef y su remedio único y exclusivo conforme a esta garantía. TurboChef no será responsable de no brindar servicio de garantía debido a causas fuera del control de TurboChef o de sus agentes de servicio.

Reclamos bajo garantía

Los reclamos bajo esta garantía limitada deben reportarse a TurboChef durante nuestros horarios normales de trabajo al 800.90TURBO, o a un servicio similar de informes que pueda designar TurboChef. Al recibir la reclamación e información relacionada y ante la verificación preliminar de que el reclamo es válido, TurboChef notificará inmediatamente a un agente de servicio autorizado que lo contacte a usted y dispondrá una visita de reparación en la sede durante los horarios normales de trabajo del agente de servicio. Cualquier costo incurido por TurboChef o su agente de servicio asociado con que se le niegue o no pueda el agente de servicio tener acceso al Equipo donde se encuentre, o si un reclamo no está cubierto por esta garantía, se le cobrará a usted.

Limitación de daños

TurboChef desconoce todo daño fortuito, especial y consecuencial, incluyendo entre otros la pérdida de uso, ingresos o ganancias perdidas, o uso sustituto, que sufra usted o algún tercero, ya sea que surja por contrato, agravio (incluida la negligencia), o de otra manera, resultante de algún incumplimiento de parte de TurboChef o sus agentes de servicio de esta garantía, o resultante de la fabricación, uso o defectos, de o en el Equipo, aun cuando TurboChef haya sido notificado de la posibilidad de dichos daños.

Indemnización del cliente

Usted se compromete a indemnizar, defender y mantener a TurboChef indemne de todo reclamo, demanda, juicio, cargos y costos de terceros directa o indirectamente resultantes o relacionados con su uso del Equipo. Usted se compromete además a indemnizar y mantener a TurboChef indemne de todo daño fortuito, consecuencial o especial que sufra usted, incluyendo ingresos o ganancias perdidas, pérdida de uso, o uso sustituto, durante periodos de falla del Equipo o pérdida de uso.

Territorio

Esta garantía es válida en los Estados Unidos de América, Canadá y Puerto Rico.

Ley regente, integridad de la garantía

La garantía estará regida y se interpretará conforme a las leyes del Estado de Georgia, EE.UU. (salvo con respecto a sus disposiciones sobre conflictos de leyes). La garantía descrita aquí es la garantía completa y única para el Equipo y reemplaza todo otro acuerdo o convenio previo oral o escrito que pueda haber existido entre nosotros relativo a garantías del Equipo. Los términos de esta garantía no pueden ser alterados, enmendados ni modificados salvo por escrito con la firma de TurboChef. Ninguna supuesta alteración, enmienda o modificacion que efectúe un agente de servicio o cualquier otra persona será aplicable contra TurboChef.

Cargos por servicio fuera de garantía o rechazo de la visita de servicio

En caso de que las reparaciones, el reemplazo o el servicio sean realizados por agentes de servicio de TurboChef por trabajo no cubierto por esta garantía limitada, el cliente acepta pagar al agente de servicio directamente conforme a la escala normal de cargos del agente de servicio. En caso de que facture a TurboChef el agente de servicio por servicios no cubiertos bajo esta garantía extendida, TurboChef facturará al cliente y el cliente pagará dicha factura conforme a los términos de neto a 10 días. El cliente también acepta pagar todo costo incurrido por TurboChef o su agente de servicio asociado con un agente de servicio que responda a una llamada de servicio, pero luego se rehúse o no pueda obtener acceso al horno en la sede del cliente. Si no se envía el pago esto puede causar, a discreción de TurboChef, que TurboChef anule el saldo de la garantía. En ningún caso autorizará TurboChef servicio a una tienda con una factura pendiente sin garantía.

Garantía limitada internacional

Esta garantía limitada será aplicable a las ventas de todos los hornos Serie "i5" de TurboChef (el "Equipo") fabricados por TurboChef Technologies, Inc. ("TurboChef"), y vendidos a compradores fuera de los Estados Unidos, Canadá, Puerto Rico, América Central y América del Sur por un distribuidor autorizado de TurboChef International (el "Distribuidor Autorizado").

Garantía limitada

Usted, como comprador ("Usted") ha celebrado un contrato de venta con el Distribuidor Autorizado para la compra del Equipo. Esta Garantía Limitada se la entrega a usted el Distribuidor Autorizado al cual usted compró el Equipo con el apoyo de TurboChef. Sujeto a las limitaciones indicadas a continuación, el Distribuidor Autorizado le garantiza que la cantidad y especificación del Equipo entregado a usted será el indicado en la aceptación de su pedido por parte del Distribuidor Autorizado y que el Equipo estará exento de todo defecto material en el producto y mano de obra por doce (12) meses a partir de la fecha de instalación (el "Periodo de garantía"), conforme a los términos y condiciones estipulados aquí.

Limitación de responsabilidad

Usted reconoce que usted es exclusivamente responsable de la selección del Equipo y de determinar la idoneidad del Equipo para sus necesidades. Todas las otras garantías, condiciones o términos relacionados con idoneidad para el fin, calidad o condición del Equipo, ya sean expresas o implícitas por estatuto o derecho común o de otra manera quedan excluidos en la mayor medida que permita la ley.

El sistema de garantía global de TurboChef

Esta Garantía Limitada comienza al entregar el Equipo en su sede. El Distribuidor Autorizado inspeccionará e instalará el Equipo en sus oficinas conforme a las instrucciones de TurboChef y registrará el número de serie del Equipo, sus detalles de contacto, la fecha y ubicación de la instalación y los resultados de la inspección realizada por el Distribuidor Autorizado. Esta información será ingresada por el Distribuidor Autorizado en el sistema de garantía global de TurboChef y la usará TurboChef, el Distribuidor Autorizado y sus agentes de servicio autorizados para prestar el servicio bajo garantía.

Servicio de garantía

Durante el Periodo de garantía, cualquier Equipo materialmente defectuoso se reparará o reemplazará sin cargo a opción de TurboChef siempre que:

1. Usted notifique al Distribuidor Autorizado donde compró el Equipo y/o a TurboChef tan pronto sea razonablemente posible después de descubrir un defecto y conforme al procedimiento para reclamos bajo garantía que se establece a continuación;
2. Usted entregue al Distribuidor Autorizado donde compró el Equipo y/o a TurboChef todos los datos y la información razonablemente solicitada por TurboChef, el Distribuidor Autorizado o sus agentes de servicio autorizado en relación con su reclamo bajo garantía;
3. Usted ponga el Equipo a disposición de TurboChef, el Distribuidor Autorizado o sus agentes de servicio autorizado;
4. El Equipo haya sido instalado por un Distribuidor Autorizado y usted haya entregado toda la información necesaria para que el Distribuidor Autorizado registre el Equipo en el sistema de garantía global de TurboChef;
5. El equipo haya sido operado y mantenido por usted conforme al "Manual del propietario" de TurboChef provisto con el Equipo (y según lo actualizado por TurboChef);

6. Usted no haya usado ningún dispositivo, accesorio, consumible o piezas no aprobados en conjunto con el Equipo, y
7. No se hayan intentado reparaciones, modificaciones ni alteraciones aparte de las que haga TurboChef, un Distribuidor autorizado o su agente de servicio autorizado.

Ni TurboChef ni el Distribuidor Autorizado asume ninguna responsabilidad por daños causados por que usted no entregue una instalación y un ambiente operativo adecuados (con alimentación y calefacción, ventilación y aire acondicionado) o instalaciones según lo indique el Manual, uso indebido o abuso o por accidente, negligencia, corte de energía o voltajes irregulares (sobre o bajo voltaje) como sea que surja.

A su exclusiva opción, TurboChef puede reemplazar Equipo o componentes defectuosos por Equipo nuevo, recuperado o reacondicionado de igual o mayor capacidad, y dicho Equipo o componentes estarán garantizados por el Distribuidor Autorizado por el resto del Periodo de Garantía. El Equipo o componentes defectuosos pasarán a ser propiedad de TurboChef.

Reclamos bajo garantía: Todo reclamo bajo garantía debe efectuarse directamente por escrito al Distribuidor Autorizado al cual compró el Equipo o a TurboChef en la siguiente dirección:

TurboChef Technologies, Inc.
4240 International Parkway, Suite 105
Carrollton, Texas 75007 USA
Teléfono: +1 214-379-6000
Fax: +1 214-379-6073

El reclamo debe incluir el número de serie del Equipo y ser recibido por TurboChef el último día del Periodo de garantía o antes. Al recibir su reclamo, TurboChef notificará rápidamente a un Distribuidor Autorizado o a un agente de servicio autorizado para que lo contacte, para verificar su reclamo y, si es necesario, para disponer una visita de reparación en la sede durante horarios normales de trabajo.

Consumibles y piezas utilizadas con el Equipo: Ni TurboChef ni el Distribuidor Autorizado asume ninguna responsabilidad por componentes consumibles y piezas que se usan en el transcurso normal del funcionamiento del Equipo o por la falla o daño al Equipo o los componentes por el uso de agentes químicos, dispositivos o procesos no aprobados.

Cargos de servicio no cubiertos por la garantía limitada: En caso de que usted pida y reciba reparaciones, reemplazo o servicio no cubierto por esta Garantía Limitada, se le facturará y debe pagar al Distribuidor Autorizado o al agente de servicio autorizado directamente conforme a su escala normal de cargos y términos comerciales.

Responsabilidad para productos: Ni TurboChef ni el Distribuidor Autorizado asumen ninguna responsabilidad por ningún daño fortuito, especial ni consecuencial, incluidos entre otros, la pérdida de uso, ingresos o ganancias perdidos, o uso sustituto que sufra usted o un tercero, ya sea que surja en contrato, agravio (incluyendo negligencia), o de otra manera resultante de algún incumplimiento de TurboChef o del Distribuidor Autorizado de la Garantía Limitada provista aquí.

Remedio exclusivo: Esta Garantía Limitada declara la obligación y responsabilidad únicas y exclusivas del Distribuidor Autorizado y de Turbochef y su remedio único y exclusivo conforme a esta Garantía Limitada.

Derechos de terceros: La Ley de Contratos (Derechos de Terceros) del Reino Unido de 1999 queda excluida de aplicar esta garantía limitada y nada de lo contenido aquí confiere ni pretende conferir a un tercero ningún beneficio ni derecho a aplicar algún término de esta garantía limitada.

Divisibilidad: Si algún artículo o disposición contenidos en esta garantía limmitada o alguna parte de ellos ('una disposición ofensora') se declara o pasa a ser no aplicable, no válida o ilegal por algún motivo que sea en alguna jurisdicción, los otros términos y disposiciones de esta garantía limitada permanecerán en plena vigencia y vigor en dicha jurisdicción que si hubieran sido ejecutados sin que apareciera la disposición ofensora en ellos y la totalidad de la garantía limitada seguirá en plena vigencia y vigor en todas las otras jurisdicciones.

Ley regente, integridad del acuerdo: Esta garantía limitada estará regida y se interpretará conforme a la ley inglesa. Queda expresamente excluida la aplicación de la Convención de las Naciones Unidas sobre la Venta Internacional de Bienes a esta garantía limitada. Esta garantía limitada no puede ser alterada, enmendada ni modificada por el Distribuidor Autorizado ni su agente de servicio, y ninguna declaración, alteración, enmienda o modificación de TurboChef será válida a menos que sea por escrito con la firma de TurboChef.

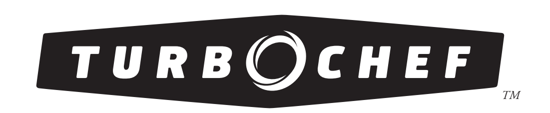
Para servicio o información llame a:

DENTRO DE NORTEAMÉRICA

Servicio al Cliente *al* 800.90TURBO o a

FUERA DE NORTEAMÉRICA

+1 214-379-6000 o a su distribuidor autorizado



Sede Corporativa

Six Concourse Pkwy, Suite 1900
Atlanta, Georgia 30328 USA
+1 678.987.1700 TELÉFONO
+1 678.987.1750 FAX

Operaciones Mundiales

4240 International Pkwy, Suite 105
Carrollton, Texas 75007 USA
+1 214.379.6000 TELÉFONO
+1 214.379.6073 FAX

Servicio al Cliente: 800.90TURBO
+1 214.379.6000

turbochef.com

Número de pieza: i5-9227 / Revisión D / Noviembre 2008
Código del país: NA/EU